GÜVEÇTE TAZE FASULYELİ PİLİÇ

800 gr'lık 1 piliç (yıkanıp temizlenmiş ve ütülenip 4'e bölünmüş)
1 çorba kaşığı un
225 gr (15 çorba kaşığı) + 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
1 küçük soğan (ince doğranmış)
2 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
1 orta boy domates (4'e bölünmüş)
800 gr taze fasulye (kılçıkları ayıklanıp, tuzlu suda haşlanmış)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
4 su bardağı et suyu

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.
Piliç parçalarını hafifçe unlayıp, bir kenara bırakınız. Orta boy bir tavada, orta ateşte, 100 gr (6,5 çorba kaşığı) tereyağı eritiniz. Yağ kızınca piliç parçalarını ekleyip, her iki yanlarını 7-8 dakika, renkleri pembeleşene kadar kızartınız. Tavayı ateşten alıp, piliç parçalarını kağıt peçete üstüne çıkararak fazla yağlarını süzdürünüz.
Orta boy bir tencerede, orta ateşte 100 gr (6,5 çorba kaşığı) tereyağı eritiniz. Yağ kızınca soğanı katıp, sık sık karıştırarak 5-6 dakika, renkleri pembeleşene kadar kavurunuz. Kuşbaşı doğranmış domatesleri ekleyip, sık sık karıştırarak 4-5 dakika, domatesler suyunu bırakana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız.
Bir başka büyükçe tencerede, orta ateşte 25 gr (1+3/4 çorba kaşığı) tereyağı eritiniz. Yağ eriyince haşlanmış ve süzülmüş fasulyeleri katıp, delikli kepçeyle sık sık karıştırarak 5 dakika sote ediniz. Tencereyi ateşten alınız.
Birer kişilik 4 güveci kalan 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı ile yağlayınız. Güveçlere sırasıyla piliçleri, süzerek domates sosunu ve sote edilmiş fasulyeleri eşit olarak koyunuz. Tuz ve biberi de eşit olarak serpiniz. 4'e bölünmüş domatesin her parçasını 1 güvece koyduktan sonra, et suyunu eşit olarak güveçlere boşaltıp, güveçlerin üstünü yağlı kağıtla kapatarak fırına süzünüz. Piliçleri 20 dakika pişirip, güveçleri fırından alarak yağlı kağıtları atınız.
Piliçleri güveçlerde servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63673 • adı:Güveçte Taze Fasulyeli Piliç • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:58